

(marzo 2009). *Estudiar alimentos en la UBA : Tres carreras*. En: Encrucijadas, no. 46. Universidad de Buenos Aires. Disponible en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad de Buenos Aires: <http://repositorioubu.sisbi.uba.ar>

## Estudiar Alimentos en la UBA

### Tres carreras

El Departamento de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires ofrece tres carreras de grado destinadas a la formación de profesionales en un área que experimenta cada vez más demanda y precisa de mayor especialización.

Los estudios e investigaciones sobre alimentos tienen una larga historia en la Universidad de Buenos Aires. Tradicionalmente fueron incluidos en distintas facultades, como materias o como especializaciones. El enfoque se enriqueció desde 2001 con la creación del Programa de Alimentos de la UBA, en cuyo marco se diseñaron tres carreras de grado específicas, dictadas en conjunto por cinco facultades. Se trata de

**Ingeniería de Alimentos,  
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, y  
Licenciatura en Gestión de Agroalimentos.**

Estas carreras se diseñaron con el objetivo de responder a las necesidades generales de una industria alimentaria en expansión y, en particular, para dar lugar a la formación de científicos y tecnólogos aptos para potenciar la capacidad innovadora del sector en sus múltiples dimensiones, concentrando la calidad y experiencia de la Universidad de Buenos Aires en todas las disciplinas que convergen en los Alimentos.

Los graduados de las carreras son capaces de realizar actividades de investigación y desarrollo, implementación de tecnología, prestación de servicios de consultoría, control y gestión de calidad, asesoramiento y peritajes técnicos en el campo de los alimentos; pueden llevar adelante el trabajo asegurando la calidad total de los productos alimentarios y el cuidado del medio ambiente, a partir de un ejercicio profesional socialmente responsable; a la vez, están capacitados para gestionar la inserción competitiva de dichos productos en los mercados nacionales e internacionales.

### Las tres carreras

La carrera de Ingeniería de Alimentos es responsabilidad de las facultades de Ingeniería y Ciencias Exactas y Naturales y dura seis años. Sus graduados son capaces de diseñar, instalar y operar una planta de procesamiento de alimentos.

La Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos depende de Ciencias Exactas y Naturales y de Farmacia y Bioquímica. Dura cinco años. Su área es la formación de expertos en elaboración, preservación y comercialización de alimentos.

Por su parte, la Licenciatura en Gestión de Agroalimentos depende de Agronomía y Ciencias

Veterinarias, dura cuatro años y medio y forma graduados capaces de gestionar el aseguramiento de la calidad de toda la cadena agroalimentaria.

Las carreras están estructuradas en dos ciclos: un primer ciclo de formación general y un segundo ciclo de contenidos específicos que completa la formación académica y profesional que se requiere para el ejercicio de cada profesión. El primer ciclo dura de dos a tres años incluyendo el CBC y puede ser aprobado en coincidencia con los primeros años de las carreras de la Universidad de Buenos Aires que se dictan en las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias Veterinarias, Farmacia y Bioquímica e Ingeniería. Los estudiantes de Medicina y Odontología también pueden acceder al programa.

En el segundo ciclo, los planes de estudios de las tres carreras están integrados por asignaturas que se dictan en dos o más facultades de la UBA, lo que exige un esfuerzo organizativo y administrativo que se ve compensado por el valor del enfoque multidisciplinario. Además de las materias teóricas y experimentales, los planes incluyen la realización de un trabajo de práctica profesional, que se realiza por convenios especiales con empresas y organismos públicos y privados.

### **La práctica profesional**

A continuación, se describen los múltiples beneficios de la práctica profesional para los distintos actores intervinientes.

Beneficios para los estudiantes y graduados:

- interactuar con grupos multidisciplinarios que faciliten su inserción futura en el sector industrial o institucional;
- generar redes y contactos laborales;
- mejorar la comprensión de los contenidos académicos mediante la práctica y contacto con expertos en el área de alimentos;
- motivarse para la formación continua;
- desarrollar habilidades para la resolución de problemas prácticos;
- tener oportunidades laborales reales en el área de especialidad.

Beneficios para las empresas u organismos:

- tomar contacto con los nuevos perfiles profesionales que ofrece la UBA en el área de Alimentos;
- desarrollar un plan de trabajo de interés para la institución, el cual es establecido previamente;
- contar con los aportes de estudiantes próximos a recibirse de buen nivel académico y sólida formación, que además cuentan con natural entusiasmo;
- generar un vínculo con las facultades que permita a las empresas contactarse con expertos capaces de resolver problemas específicos.

Beneficios para la Universidad:

- establecer vínculos de cooperación entre las empresas u organismos y la UBA;
- mejorar la propuesta académica por aportes tanto de los estudiantes como de las empresas u organismos;
- generar oportunidades de participación en proyectos de investigación, desarrollo o capacitación con las empresas u organismos participantes

**Más información en** [www.uba.ar/alimentos](http://www.uba.ar/alimentos) // [alimentos@rec.uba.ar](mailto:alimentos@rec.uba.ar)

## **Ingeniería en Alimentos**

Dada la importancia de la industria de alimentos en la República Argentina y su incidencia en los aspectos económicos y sociales, el efecto multiplicador que genera en cuanto a las demandas asociadas y particularmente en la introducción de tecnologías de punta, la Universidad de Buenos Aires interviene en la formación de profesionales capacitados para cubrir las demandas propias de los procesos productivos a escala industrial.

El Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires es un profesional especializado en producción industrial de alimentos, capaz de planificar, ejecutar y dirigir las operaciones involucradas en empresas transformadoras de alimentos. Contribuye al desarrollo científico-tecnológico y a la seguridad alimentaria mediante la investigación permanente y el liderazgo en el diseño e implementación de programas de aseguramiento de calidad en la industria alimentaria.

## **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Los propósitos de la carrera, que se consolidan en el segundo ciclo, se pueden sintetizar en los siguientes ítem:

- Formar profesionales idóneos en la aplicación de las ciencias básicas al diseño, formulación, elaboración, preservación, almacenaje, transporte y comercialización de los alimentos.
- Asegurar la integración de los conocimientos teóricos en la práctica profesional.
- Satisfacer las necesidades tradicionales del medio productivo y paralelamente buscar enfoques alternativos e innovadores a fin de cubrir las demandas de un medio sumamente competitivo en el contexto de un mundo globalizado.

Dentro del marco profesional, el licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos puede, entre otras, desarrollar las siguientes actividades:

- Elaborar productos alimenticios y sus ingredientes.
- Asesorar a industrias u organismos oficiales y privados de control y desarrollo de alimentos.
- Actuar en la elaboración, desarrollo y certificación de nuevos productos en la industria

alimentaria.

- Analizar la composición y las propiedades de los alimentos, ingredientes y materias primas.
- Proyectar, instalar, operar y dirigir laboratorios de análisis de alimentos.
- Integrar organismos sobre legislación alimentaria.
- Actuar en arbitrajes y peritajes acerca de temas afines.
- Intervenir en proyectos de investigación relacionados con alimentos.

### **Licenciatura en Gestión de Agroalimentos**

La empresa alimentaria actual tiene exigencias de calidad y seguridad acorde con las normas internacionales. La cadena de producción-consumo, cada vez más compleja, necesita profesionales con una visión integral que puedan gestionar las distintas etapas del proceso agroalimentario. El perfil del Licenciado en Gestión de Agroalimentos es absolutamente innovador: combina una sólida base científica y tecnológica con una visión de amplio espectro sobre la problemática agroalimentaria, superando el abordaje parcializado de los distintos eslabones.

Su actividad profesional incluye: formulación, dirección y evaluación de proyectos agroalimentarios; detección y resolución de problemas propios del sector; conducción de los procesos de comercialización de productos agroalimentarios; aseguramiento de la calidad total de los procesos y productos de las agroindustrias en el mercado interno y externo.

Se brinda formación interdisciplinaria, considerando el alimento desde un enfoque integral que incluye el componente social, económico, de mercado y el cuidado del medio ambiente. También se implementa un sistema de alternancia entre la universidad y la práctica profesional innovador.

